



Le vignoble du Trentino (I) : les leviers technico-économiques et scientifiques de son développement

A la rencontre des acteurs du développement du vignoble du Trentino : organisations techniques, de recherche, économiques et cave coopérative, vignerons indépendants.

La viticulture suisse connaît des difficultés à maintenir une rentabilité économique. Le vignoble du Trentino (Italie) est inclus dans la DOC Valdadige avec le vignoble de Haute-Adige. Il présente des similitudes et des différences avec le vignoble suisse. Il se situe en plaine ou en fortes pentes, il est constitué d'une diversité de cépages et de vins, sa production est destinée à un marché local. Ce cours offre la possibilité aux conseillers-ère-s, aux viticulteur-trice-s et aux personnes intéressées par le développement de la filière vitivinicole, de découvrir les leviers actionnés par les différents producteurs et partenaires pour soutenir et développer la viticulture et l'œnologie sous tous ces aspects. C'est au travers de rencontres de producteur-trice-s, de technicien-ne-s, de chercheur-euse-s et de responsables de filière que nous vous invitons à identifier les atouts de cette région.

Date : Du mercredi 26 au vendredi 28 octobre 2022

Lieu : Trentino (I)

Responsable : Nathalie Charles, AGRIDEA (nathalie.charles@agridea.ch)

Nr. du cours : 22.326

- Objectifs :**
- Rencontrer les acteur-trice-s du vignoble du Trentino (I): viticulteur-trice-s, technicien-ne-s, chercheur-euse-s, développeur-euse-s de la filière.
 - Découvrir les leviers actionnés pour soutenir et développer la filière de la viticulture à la commercialisation.
 - Identifier les synergies entre ces leviers: techniques, recherches, commercialisation, marketing, etc.
 - Analyser ces leviers et synergies pour les appliquer à la viticulture suisse ou s'en inspirer.

Public : Conseiller-ère-s techniques, viticulteur-trice-s, toute personne intéressée.

Remarques : Les interventions se feront en FR ou en allemand sans traduction dans l'autre langue.
Ce programme est en cours de finalisation et quelques légères modifications peuvent avoir lieu.

Mercredi 26 octobre 2022

15h00	Rencontre à la gare de Rovereto
15h20	<ul style="list-style-type: none">• Bienvenue et présentation du programme du cours.• Départ pour Mezzacorona en bus <p><i>Nathalie Charles, Agridea</i></p>
16h00	Cantina Mezzacorona – Rotari - producteurs
17h45	<ul style="list-style-type: none">• Visite de la cave sur la thématique "La storia di una bottiglia di Rotari TrentoDoc".• Dégustation Alpe Regis Extrabrut 2014, un vin blanc de la sélection Castel Firmian et le prince des vins rouges du Trentin, Mezzacorona Teroldego Rotaliano Riserva 2018 accompagnés de plateaux de charcuterie et de fromages du Trentin. <p><i>Luca De Vigili et Lucio Matricardi</i> <i>Via Tonale, 110 - 38098 San Michele all'Adige (TN).</i></p>
18h30	Bio Hotel Kaufmann - Dîner dans un restaurant à Ora <i>Via Val di Fiemme, 16 - 39040 Ora (BZ)</i>

Jeudi 27 octobre 2022

07h15	Départ de l'hôtel et programme de la journée
08h00	Fondazione Mach - Enseignement et recherche scientifique en agriculture
11h00	<ul style="list-style-type: none">• Présentation de la fondation Mach.• Economie, viticulture Alto Adige et Trentino.• Expérimentations passées sur pergola.• Système de traitement fixe. <p><i>Daniel Bondesan, Fondation Mach</i> <i>Via Edmund Mach, 1 - 38098 San Michele All'adige (TN)</i></p>
11h20	Visite Cantina Dorigati - producteur
12h45	<i>Paolo Dorigati, titolare, www.dorigati.it</i> <i>Via Dante Alighieri, 5 - 38016 Mezzacorona (TN)</i>
13h00	Repas de midi – Restaurant La Cacciatora <i>Tel 0461 650124 - info@lacacciatora.net</i> <i>Via Canè 133 - 38016 Mezzacorona (TN)</i>
14h30	Consorzio Vini del Trentino et Teroldego evolution – Association de 9 producteurs locaux
17h00	<ul style="list-style-type: none">• Le commerce du vin de Trentino.• Les atouts et inconvénients commerciaux.• Les leviers pour un commerce dynamique.• Les aspects économiques et marketing du Trentino.• Discussions, échanges. <p><i>Marina Schmohl, Consorzio Vini del Trentino</i> <i>Palazzo Martini, Via Dante A., 4 - 38016 Mezzacorona (TN)</i></p>
19h00	Dîner au restaurant de l'hôtel. Soirée à Trento et séjour au Bio Hotel Kaufmann

Vendredi 28 octobre 2022

08h15	Départ de l'hôtel et programme de la journée
08h30-9h45	Beratungsring - Vulgarisation en arboriculture et viticulture <ul style="list-style-type: none">• Présentation du réseau de vulgarisation.• les OAD : suivi des maladies et ravageurs et décision de traiter.• Drosophile suzukii, Vers de la grappe, Flavescence dorée.• Esca, taille respectueuse des flux de sève. <p><i>Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau</i> <i>Via Andreas Hofer, 9 - 39011 Lana (BZ) – Rdv au Centro di sperimentazione Laimburg</i></p>
10h00	Centro di sperimentazione Laimburg – Centre de recherche
12h30	<ul style="list-style-type: none">• Physiologie et techniques culturales• Techniques de vinification et de viticulture• Dégustation vins expérimentales <p><i>Agnese Martinelli et collègues, C di S Laimburg</i> <i>Via Laimburg, 6 - 39040 Ora (BZ)</i></p>
12h45	Déplacement en bus jusqu'à la gare de Ora <ul style="list-style-type: none">• Résumé du contenu du cours et feedback <p><i>Nathalie Charles, Agridea</i></p>

Informations pratiques

Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que de l'OFAG, de centres de recherche et de formation et, les agriculteur-trice-s

- CHF 360.– / 3 jours

Autres participant-e-s

- CHF 600.– / 3 jours

Coûts supplémentaires

- CHF 450 - 500.–
Comprenant : visites, pause-café, repas de midi et du soir sans boissons, location de salle et matériel, transport sur place, 2 nuitées en chambre individuelle ou double avec petit déjeuner.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Inscription

[22.326](#)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales. Vous pouvez les consulter sur www.agridea.ch/termes-et-conditions

Informations

+41 (0)21 619 44 06

cours@agridea.ch

Désistement :

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à sept semaines avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.– sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la débite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'éleve au montant correspondant aux inscriptions.

